

大公報記者走訪深圳酒樓：點心款多 員工禮貌

# 港酒樓不應靠「鬥平」 業界倡創造特色留客



深圳一家酒樓在下午二時過後依然十分旺場，有不少顧客都是港人。大公報記者攝



香港餐飲業界人士鼓勵本地酒樓嘗試創新，提升服務。大公報記者何嘉駿攝

## 酒樓何去何從②

北上吃喝玩樂已成不少港人的生活習慣，憑藉創意點心、物美價廉及服務優質等因素，內地酒樓亦是其中一個港人好去處，但這種趨勢為本地酒樓帶來了不少衝擊。有本地酒樓經理慨嘆，現時每逢周末，屋邨專做熟客生意的酒樓未能滿座，市區經營的酒樓生意更是雪上加霜。

大公報記者早前到深圳多間港式酒樓觀察，發現普遍座無虛席。有酒樓經理表示，周末到來光顧的港人確實越來越多，免收服務費、點心款式多、加上輪流推出專供「打卡」拍照的精緻食品，迎合港人喜歡「打卡」的潮流。有餐飲業界人士認為，本地酒樓應擺脫現時「鬥平」的求存方法，創造特色，否則便難以留客。有經濟學者分析，隨着本地舖租逐漸回落，中式酒樓今年結業情況或會有好轉。

大公報記者 伍軒沛、陳泓源

根據入境處數字，上周六、日（17日、18日）兩日，出境港人達到81萬人次，內地是主要目的地。北上消費成港人習慣，對本地餐飲而言是重大挑戰，對經營方向較為單一的中式酒樓而言，更是雪上加霜。立法會秘書處資料研究組去年9月發布的資料顯示，2024年的中式餐館場所數目相比2014年減少7%，收益比2018年峰值下跌了24%。

### 港客北上嘆黑叉燒榴槿撻

羅湖商業城附近一帶，距離羅湖口岸只需步行數分鐘，擁有地理優勢。大公報記者在羅湖商業城一間港式酒樓了解市況，門口貼上大橫額，列明全場八八折，而且免收加一服務費，吸引不少港人光顧，該酒樓的賣點包括：正宗海南椰子雞、特色黑叉燒等，榴槿芝士蛋撻和即炸巨葱油餅製作精美，更加成為顧客「打卡」目標。

「很多店支持港幣兌人民幣1:1，而且服務員又好禮貌，就算不懂使用電子點餐，服務員也會耐心講解。」市民張先生表示，幾乎每個周末都會北上尋找美食，內地的酒樓大部分都沒有加一服務費，有時候會和三五知己一起飲茶，四個人吃到飽理單也不到300元。「如果是香港，兩個人叫兩籠點心，埋單就200多元了。」

反觀香港的酒樓則相對冷清，「上周末我到居住的屋苑商場酒樓觀察，周末的茶市也坐不滿。」在中式酒樓工作十多年的酒樓經理明姐表示，見證着香港酒樓行

業的衰退，「2007年時我剛入行，那時候從早上8時一直到下午4時，從未停過手，人多到經常要搭枱。」她指出，十年前，每一年光是飲宴，就能夠為酒樓帶來約600萬元盈利，但去年就只剩300多萬元。作為酒樓經理，她認為酒樓生存空間越來越小，原因十分複雜。

### 研發打卡菜 冀吸引年輕人

港九新界屋邨酒樓業商會會員陳祥佐表示，疫情過後外賣興起，也讓主要做堂食茶市和宴會的酒樓受到更大壓力，再到北上消費潮，導致本地酒樓「生意更加難做」。

另一位酒樓業界人士強調，不少酒樓老闆明白不能夠坐以待斃，近年來已經吩咐廚房主管嘗試不少的方法，例如將原本4588元一席的酒席套餐，減價為4288元，菜式方面也嘗試創新，「最近有酒樓同業正在研發一款菜式，以巨大的螺殼作盛器，裏面放滿芝士和海鮮，做一些能夠「打卡」的菜式，希望能夠吸引年輕客戶。」

### 學者：人幣升舖租跌 壓力暫緩

嶺南大學經濟系及潘蘇滬滬港經濟政策研究所榮譽研究員何樂生指出，香港的酒樓面對租金、成本、人工三高問題，近年不少大型酒樓紛紛結業。但他表示，隨着人民幣走勢回升，加上香港舖租租金下跌，北上消費的熱潮或會稍微降溫，同時香港酒樓的生存壓力亦會稍有降低，相信中式酒樓今年結業情況或會有好轉。

## 深圳酒樓部分特色點心



▲水晶露筍蒸蝦餃



▲雪清柚燒生蠔



▲深圳最大菠蘿包



▲特色黑叉燒

## 港深酒樓優缺點比拼

### 深圳

#### 優點

**性價比高：**點心分量足、種類多，價格相較香港親民，吸引力強。

**服務質素好：**人力資源充足，服務分工明確（如專人招呼、派籌），服務體驗更佳。

**場地寬敞：**多數酒樓空間大，裝潢新潮，環境舒適。

**創新與傳統並存：**既有蔡樓等老字號，也有不少新派茶樓提供創新點心。

**可以外帶食物：**不會額外收費

#### 缺點

**品質參差：**由於店家眾多，高品質手作點心與工業化生產的點心品質差異較大。

**路程較遠：**相比落樓就到的飲茶模式，北上需要時間和車費，特意北上飲茶的成本較高。

### 香港

#### 優點

**文化底蘊：**香港有獨有飲食文化，茶樓是「一盅兩件」的社交場所，內地亦紛紛仿效這種「港式」茶樓風格。

**點心精緻：**老字號堅持傳統做法，點心手工精細，例如蝦餃皮薄餡料足、燒賣黃金頂等。

**位置優勢：**基本各區都有茶樓，可供食客選擇。

#### 缺點

**服務參差：**由於人手不足，樓面分工不夠明確，影響服務態度或上菜效率等食客直觀感受。

**額外收費較多：**香港酒樓普遍有加一服務費、茶位錢、酸菜錢等收費，以現代餐飲文化而言，性價比較低。

**菜式單一：**不少酒樓，尤其是屋邨酒樓的點心和菜式比較單一，大同小異，缺乏創新。

深圳酒樓各具特色，大公報記者近日到深圳羅湖及福田口岸附近觀察，打開應用程式大眾點評，並搜索酒樓關鍵字，羅湖口岸附近數百米範圍內，已有十幾家酒樓映入眼簾，推介美食包括：「巨型菠蘿包」、「榴槿芝士蛋撻」、「特色黑叉燒」，各間酒樓也有一些特色菜或點心，也有食客評分參考，吸引不少北上港人按圖索驥。

記者選擇了在網上評分較高，位於福田區華強北附近的鳳凰樓酒家進行觀察，門口的食客大排長龍，有港人顧客向大公報記者表示，是專門來品嚐美食，尤其是酒樓內一些獲獎名菜，例如「雪清柚燒生蠔」、「迷你金湯流汁包」、「黑松露焗龍蝦」和「芥末鳳爪」等。

酒樓內同時亦能吃到普通的燒賣、蝦餃，能夠滿足不同年齡及需求的客人。

### 鼓勵員工研發新菜 締造雙贏

另一間悅點鮮，點心粵菜，在深圳有多間分店，同樣吸引不少港人光顧。酒樓其中一款號稱深圳最大菠蘿包，體積是正常的數倍，吸引不少食客慕名而來。有港人顧客表示，在深圳飲茶食物種類多，而且不少酒樓也推出供食客「打卡」的特色食物，加上普遍免收加一服務費，同樣價錢可以品嚐更多更豐富的美食，所以每逢周末也會約朋友前往品嚐一盅兩件。

深圳有餐飲業界人士說，深圳的酒樓着重培訓及員工歸屬感，經常研發新菜式。他認為，這樣的模式，讓員工更有成就感，顧客又能獲得新鮮感，是雙贏的做法。大公報記者 伍軒沛、陳泓源

吸客有道 深圳名店獲獎菜式多 港客慕名來

## 加一及茶位費酸菜錢不合時宜

摒棄陋習

《大公報》去年曾為酒樓求存之路推出系列報道，並報道部分酒樓嘗試新方法吸引客源，例如有酒樓以限時任食、加入跳懷舊舞賣情懷等方式招客。香港飲食業職工總會權益幹事招冠聰表示，近年留意到不少酒樓也作出新的嘗試，然而仍在摸索階段。

### 籲朝小型化專業化發展

香港餐務管理協會會長楊位醒指出，香港酒樓要求存，不單要創新，還要除掉很多行業陋習，例如加一、茶位費及酸菜錢等，既不合時宜，也讓競爭力下降。

招冠聰認為，要求存，方向應該是走小型化、專業化路線，聚焦本地街坊客群，做好地區的客戶群，讓客源能夠穩固。再者，酒樓如能製造更多晉升空間，讓員工能夠更有歸屬感，更有就業的明確方向，服務質素也會有所提升。

香港餐務管理協會會長楊位醒表示，「有些酒樓，算上這些雜費，一件點心都未叫就已收費40多元，年輕人寧可去吃一頓快餐。」楊位醒表示，近年有酒樓開始從菜式入手，加入不同的西餐元素，例如加入芝士、咖喱、黑鬆露等西餐食材，嘗試將菜式豐富，一些茶市的生意也漸漸有起色。大公報記者 伍軒沛

## 酒樓必須求變

熱評

去年，香港有數十家酒樓倒閉，其中不乏老字號。踏入新年後，酒樓執笠之聲再次響起。《大公報》推出系列報道，為香港酒樓業逆境求存帶來啟迪。

疫情後，港人北上消費熱潮高漲，不僅因為內地發展得快，物價平、消費低，也因為食品質素好、招呼好，常有新搞作、新驚喜。

面對激烈競爭，香港酒樓必須改革創新，並降低成本。內地酒樓沒有茶位費，客人覺得「值」，如果香港酒樓也考慮取消相關收費，相信會吸引更多人幫襯；加強培訓員工，改善服務態度，推廣微笑服務，取消強迫員工硬銷的陋習

或者設立銷售階梯獎勵，取消「拼桌」、限時等舊俗，有助提升客人的消費體驗。

幾十年不變的菜單，總會讓人厭煩。菜品創新並主打綠色健康，引入現代元素，可迎合現代人對健康的追求。開發小程序實現線上訂位，能減少排隊痛點。效法內地網紅店，與社交媒體合作，推出菜譜或點心製作的短視頻，可吸引Z世代。有人建議香港酒樓與深圳茶樓建立聯盟，推出「雙城聯動」套票，相信有助提升光顧率。

世界改變了，老皇曆不能再翻了。在大灣區生活同城化的今天，各行各業都必須主動識變、應變、求變，才能闖出一片新天地。

## 地政總署公布九龍城收地 推市區重建項目

【大公報訊】地政總署昨日根據《收回土地條例》張貼收回土地公告，收回九龍城靠背壟道／浙江街的土地，以推行市區重建項目。

項目地盤面積16473平方米，將重建住宅用途，並附有零售／商業設施、附屬停車場和上落客貨設施。項目也會提供至少400平方米的公眾休憩空間，以及公眾停車場和政府、機構或社區設施。

政府將收回466項物業權益，受影響的權益4月23日復歸政府所有。合資格的住宅物業業主除可獲得法定補償，在適用情況下也會獲發特惠自置居所津貼或額外津貼。合資格住宅租戶可獲安置安排或獲發特惠津貼。

如根據《收回土地條例》提出的法定申索未能達成協議，受影響業主和租戶可向土地審裁處

申請裁決。申索人因提出申索而合理招致的專業費用，或會獲政府發還。



▲地政總署昨日張貼收回土地公告，收回九龍城靠背壟道／浙江街的土地，以推行市區重建項目。大公文匯全媒體記者鄺福強攝

## 12月通脹1.4% 交通增幅最高

【大公報訊】政府統計處昨日公布，去年12月綜合消費物價指數按年升1.4%，升幅較去年11月的1.2%相應升幅為高。剔除政府單次紓困措施影響，基本通脹率為1.2%。

各類消費項目中，價格錄得按年升幅的類別為交通（上升4.3%）、雜項服務（上升2.3%）、煙酒（上升2.0%）、住屋（上升1.6%）、雜項物品（上升1.2%）、外出用膳及外賣（上升1.1%），以及基本食品（上升0.7%）。錄得按年跌幅的類別為耐用物品（下跌2.6%）、衣服（下跌1.7%），以及電力、燃氣及水（下跌1.6%）。

政府表示，12月消費物價通脹保持輕微，基本綜合消費物價指數按年上升1.2%。而去年全年按年升1.1%，與前一年相同。由於本地成本與外

圍價格壓力仍然溫和，整體通脹短期內應保持輕微。



▲政府統計處昨日公布，去年12月綜合消費物價指數按年升1.4%，其中衣服類下跌1.7%。